

# nos boissons chaudes

---

nous sourçons tous nos cafés 100% arabica et les  
torréfions dans nos ateliers à deux pas de Paris.

## café pure origine du moment :

espresso	3 €
café noir	4 €
café filtre	3.5 €

## 2 profils de café au choix :

double espresso	4 €
café filtre manuel	6.5 €

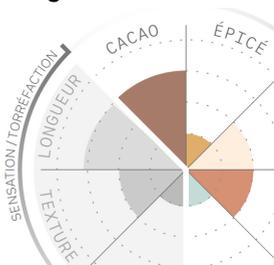
## café au lait frais entier ou lait d'avoine :

cortado	4 €
cappuccino	5 €
latte	5 €
flat white	5.5 €
extra grand / extra shot	1 €

chaï latte	4.5 €
chocolat chaud	5.5 €
thés et infusions bio	4.5 €

**pour prolonger l'expérience chez vous, café fraîchement  
torréfié et moulu à la demande disponible en sachet de 250 g.  
demandez conseil à nos baristas !**

**disponible aussi sur [coutumecafe.com](https://www.coutumecafe.com)**



# nos boissons froides

---

latte / cappuccino glacé	5.5 €
café noir glacé	4 €
chocolat glacé	5.5 €
chaï latte glacé	5 €
kombucha x Datxa	6 €
cold brew	5 €
jus de fruit 25 cl	5.5 €
jus frais orange/pamplemousse 28 cl	5 €
sodas bio 33 cl	5.5 €
eaux en canette 33cl	
plate	2 €
pétillante	2.5 €



# notre cuisine de saison

---

nous adoptons une démarche écoresponsable dans la  
sélection et la proposition de tous nos produits

## Les salades (du lundi au vendredi)



- salade de vermicelles de riz, légumes croquants, tofu fumé et sauce cacahuète **13 €**
- salade de légumes verts croquants, fraises, petits croûtons de pain et ricotta citronnée **13 €**

## Les sandwiches

- fromage de chèvre mariné à l'huile d'olive, origan et thym, accompagné d'une tuile de jambon sec et de tomates anciennes **11.5 €**
- crème d'artichauts et ail rôti, agrémenté de carotte, oignons et champignons rôtis, câpres et emmental **11.5 €**

## sélection de pâtisseries :

- cake classique (banana bread, carrot cake, lemon cake) **4.5 €**
- cake du moment **4.5 €**
- cookie **4 €**
- financier **4.2 €**

*L'origine des viandes et poissons ainsi que la liste des allergènes sont disponibles sur demande.*

# our seasonal kitchen

---

**we source and cook all our products  
with an eco-responsible approach.**

## **seasonal salads (from monday to friday)**



- rice vermicelli salad with crunchy vegetables, smoked tofu, and peanut sauce **13 €**
- crunchy green vegetable salad with strawberries, small bread croutons, and lemon-infused ricotta **13 €**

## **sandwiches**

- marinated goat cheese in olive oil, oregano, and thyme, accompanied by a dry ham crisp and heirloom tomatoes. **11.5 €**
- artichoke and roasted garlic cream, garnished with roasted carrots, onions, and mushrooms, capers, and Emmental cheese. **11.5 €**

## **freshly made pastry selection available in display**

- classic cakes (banana bread, carrot cake, lemon cake) **4.5 €**
- cake of the moment **4.5 €**
- cookie **4 €**
- financier **4.2 €**

***information about meat and fish origins as well as the allergens list are available on request.***





COUTUME  
CAFÉ D'EXCEPTION

# Our sandwiches

11.5€

